



**LACOTEL**  
**BEEF & GRILL HOUSE**

*Chers Clients :*

*Dans ce restaurant,*

*-On épluche nos légumes*

*-On taille nos légumes*

*-On glace nos légumes*

*-On fait nos pâtes nous même*

*-On lit des avis sur TripAdvisor et on rigole...*

*-On rassis nos viandes*

*-On coupe nos côtes de bœuf*

*-On cuit avec respect nos marchandises*

*-On lit d'autres avis sur TripAdvisor et on rigole encore...*

*-On pèle nos pommes de terre*

*-On fait nos frites nous même*

*-On taille notre tartare avec un vrai couteau*

*Et surtout on s'occupe de vous, avec un réel plaisir*

*Et TripAdvisor...ben on s'en....*



**LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30  
ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30**



**TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS**





# LACOTEL

*BEEF & GRILL HOUSE*

— *ENTRÉE* —

### SALADE LACOTEL

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées, parmesan 14.- /19.-

### TIBIA DE BŒUF

Os à moelle gratiné au Jospier, fleur de sel et poivre aux milles parfums 17.-

### SMOKED BEEF

Fine lamelle d'entrecôte de bœuf. Viande fraîche, juste mise en salaison et légèrement fumée à froid. Huile de macadamia et garniture aromatique 19.-

### POULPE

Mignardises de carpaccio de poulpe et pommes de terre confites  
Jeunes pousses au balsamique et coulis de poivrons 19.-

### PÂTÉ-CROÛTE « GRAND-MÈRE LUCIENNE »

Pâté en croûte maison au canard sauvage. Fine gelée de Porto  
Moutarde et jeune pousse. 15.-

### NÜSSLI

Salade de doucette, petits lardons, noix, œuf et croutons 15.-

### SALADE DE PERCHE

Filets de perches meunières et sauce au Muscadet. Saladine au vieux balsamique 19.-



FOUR À CHARBON DE BOIS QUI CUIT À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE  
ET QUI DONNE UNE SAVEUR EXCEPTIONNELLE ET UNIQUE AUX ALIMENTS.





# LACOTEL

*BEEF & GRILL HOUSE*

TOUT LE SAVOIR-FAIRE D'UNE PÂTE FINE ET CROUSTILLANTE. FARINE ITALIENNE, LONGUE FERMENTATION, PIZZA CUIE SUR LA PIERRE ET BEAUCOUP DE PASSION...

<b>MARGARITA</b>	TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC	16.-
<b>TOSCANE</b>	TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES, JAMBON ET AIL	21.-
<b>GAMBERINI</b>	TOMATE, MOZZARELLA, GAMBAS GRILLÉES ET AIL	24.-
<b>4 FROMAGI</b>	TOMATE, MOZZARELLA, BLEU, GRUYÈRE ET BRIE	19.-
<b>TROPICANA</b>	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ET ANANAS	19.-
<b>PARMA</b>	TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON CRU	23.-
<b>4 SAISONS</b>	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ANCHOIS ET POIVRONS	21.-
<b>ROSCIOLI</b>	TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATES CHERRY, PARMESAN, JAMBON CRU	23.-
<b>CAMPAGNE</b>	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, LARD, OIGNONS, SALAMI, ŒUF	21.-
<b>CALABRESE</b>	TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, OLIVES, OIGNONS, CHORIZO	21.-

## — LE COIN DES ENFANTS —

Pizza enfant avec dessert 15.-

Beignet de poulet, frites, salade et boule de glace 15.-

Filets de perche meunière, frites, salade et boule de glace 17.-

Linguine à la tomate, salade et boule de glace 13.-

Petit steak de bœuf, frites, salade et boule de glace 17.-





**LACOTEL**  
*BEEF & GRILL HOUSE*

— *POISSONS ET PÂTES* —

**TAGLIATELLE PRINTANIÈRE**

Jambon cru, asperges vertes et sauce morilles. Copeaux de Boule de Belp et œuf poché.  
Salade verte en entrée. 31.-

**TAGLIATELLE TAROCCO**

Gambas flambées à la tequila, sauce crème d'orange Tarocco, aneth et piment.  
Salade verte 29.-

**FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE**

Avec une sauce au Muscadet et cerfeuil 37.-  
Aux choix, pommes natures, riz ou frites maison

**GAMBAS À L'AIL**

Black Tiger sauté au beurre avec ail, piment et harissa.  
Riz basmati parfumé. 44.-

— *LES CLASSIQUES* —

**SOURIS D'AGNEAU**

Confit toute une nuit dans une sauce au parfum de Marrakech.  
Mousseline de pomme ratte à l'ail noire. 39.-

**CORDON BLEU DE PORC « RUSTICO »**

Jambon à l'os de Salavaux et fromage Raclette de Combe  
Pommes frites maison et duo de légumes 35.-

**TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU**

Parfumé au cognac « Camus », Servi avec des frites maison et toasts 39.-

**HAMBURGER PUR BŒUF AU JOSPER**

Duxelles à la truffe, tomate fraîche, brie, lard sauce au poivre de Tasmanie  
Bol de crudités et frites maison 27.-

## I LOVE BIDOCHÉ !

**La maturation « dry aged » permet d'exprimer les saveurs les plus fines.**

La maturation concentre et accentue l'arôme brut de la viande, attendrit la structure de ses fibres et développe certaines saveurs propres à chaque race et à chaque animal, selon son âge et la manière dont il a été élevé. On peut ainsi retrouver des saveurs de beurre, de noisette, de cerise, de caramel. Dans notre vitrine climatisée, la viande continue son processus de maturation, à une température de 2°C et un taux d'humidité de 74%. Le tout afin de procurer une saveur unique !

Une maturation normale pour la viande en barquette est de 21 jours. Chez nous...minimum le double ! Car ici, la viande est notre pain quotidien... **I love Bidoche !**

**ENTRECÔTE**



**CÔTE**



**RIBEYE STEAK**



**FILET**





# LACOTEL

**BEEF & GRILL HOUSE**

## — BEEF SELECTION —

Nous cuisons nos viandes sur la braise de charbon de bois, dans un four « Josper » à très haute température. Voici comment nous développons une petite saveur de grillade et de fumage inimitable.

**CHEZ NOUS, LA VIANDE EST BLEUE - SAIGNANTE OU À POINT !  
LE ROSÉ, IL EST DANS UNE BOUTEILLE !**

### — CŒUR DE FILET DE BŒUF —

#### **BLACK ANGUS D'IRLANDE**

Business Cut 200gr	53.-
Gentlemen's Cut 250gr	64.-

### — ENTRECÔTE —

Origine : Suisse - Race : Hérens  
Maturation : Depuis mi-janvier  
Viande sélectionnée et affinée délicatement dans notre vitrine ! L'Hérens procure une viande à la chair sombre, mais généreuse en goût.

Au naturel	50.-
Flambée au whisky	52.-

### — RIBEYE —

Origine: USA - Race: Pur Black Angus  
Maturation : 2 mois humide  
Bœuf nourris au pâturage et garanti sans hormones. La tendreté avant tout ! Viande juteuse grâce à une maturation humide. ! Le bœuf qui nous a valu un article, dans le journal du 24H !

Ribeye	54.-
--------	------

### — CÔTE DE BŒUF —

Origine : Suisse- Race : Aubrac  
Maturation : Depuis mi-janvier  
Viande sélectionnée par la boucherie Mérat à Martigny. Affiné délicatement dans notre vitrine ! Généreux en goût, chair très maigre et fibre fine. Une maturation optimal pour ce morceau...

Côte pour 1	66.-
-------------	------

**NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE MAISON**  
Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné 5.-

**LES GARNITURES DE NOS VIANDES GRILLÉES :**  
Pommes frites maison - Tagliatelle maison  
Pommes confites à la graisse d'oie et persillade !